

# Herstellung des Sura Kees

Die Milch wird gefiltert und anschließend in die Brenten (= das typische Holzgefäß, in dem sich Milch beim Reifen in Rahm und Magermilch trennt) abgefüllt. In der Brenta reift die Milch ca. ein bis zwei Tage, dabei setzt sich der Rahm von der Rohmilch ab. Der Rest, die Magermilch, ist das Ausgangsmaterial für die Sura Kees-Herstellung. Im Tal wird die Milch in der Regel zentrifugiert und pasteurisiert. Dann entfällt das Reifen und Abrahmen der Milch in den Brenten.



Abrahmen der Brenta

Der durch die Entrahmung der Milch gewonnene Rahm wird weiter zu Butter verarbeitet. Die Magermilch wird nun mit oder ohne Zugabe von Säureweckern gesäuert, bis der erwünschte Säuregrad erreicht ist. Auf den Alpen wird dafür traditionell der hölzerne Zuber (= ein Holzbottich, in dem die Milch säuert) verwendet. Die gesäuerte Milch wird in den sogenannten „Kessi“ (= meist kupferner Kessel, in dem die Milch erwärmt wird) abgefüllt und erwärmt (Leuen). Das Erwärmen der Kesselmilch erfolgt langsam bei einer Temperatur von höchstens 40°C. Durch das langsame Erwärmen steigt die Bolma (= der fertige Käsebruch, ähnelt in seiner Konsistenz dem Speisetopfen) an die Oberfläche. Die Bolma wird im Kessel gewendet, um die Käsung zum Abschluss zu bringen.

Die Bolma wird nun mit Hilfe der Bolmakelle in die Käsker (= Form, in der die Bolma gepresst wird) abgefüllt und durch ihr Eigengewicht gepresst. Dort verbleibt die Bolma bis eine feste Masse entsteht (ca. 24h) und wird meist zweimal gewendet, damit die überschüssige Molke abfließt.



Ausheben der Bolma



Kees im Kesker

Die feste Masse wird aus dem Kesker herausgenommen, mit Salz und evtl. Paprika eingerieben und im Keller gereift.

Während der Reifung beginnt der Käse zu „blühen“. Nach ca. drei Wochen wird die Blüte abgewaschen und die Käseläibe reifen im Käsekeller zum fertigen Sura Kees.



Nun beginnt der Käse zu „muffnen“. Typisch für Sura Kees ist das Reifen der Läufe von außen nach innen. Die bei der Reifung entstehende Speckschicht – die Muffna (= glasige, speckige Rinde des Sura Kees, die während der Reifung entsteht) – wird mit zunehmendem Alter immer dicker. Sie verleiht dem Sura Kees sein typisches Aroma.

Hergestellt wird der Käse größtenteils in der traditionellen runden Zylinderform mit ca. 5 kg und neuerdings auch den Konsumenten angepasst in Stangenform.